

# Kapusta biała w musztardowym sosie



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2288** Ocena: **14362**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Kapusta biała 1 główka
- Cebula biała 2-3 szt
- Musztarda 6 dag
- Olej rzepakowy 60 ml
- sól i cukier do smaku

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Kapustę oczyścić, poszatkować, posypać solą i cukrem do smaku, zalać niewielką ilością wody i gotować przez 15 minut. Następnie odcedzić, ostudzić, wymieszać z musztardą zmiksowaną z olejem i drobno posiekaną cebulą. Doprawić do smaku, wsypać posiekaną natkę pietruszki i podawać do drugiego dania.

## Twoje notatki do przepisu: